Rocznik 1937. Nr 3.

Gazeta Powiatowa

powiatu świętochłowickiego

Świętochłowice, dnia 16. stycznia 1937 r.

Wychodzi co sobotę. Redaktor Siwy, Wydział Powiatowy Świętochłowice.
Telefon: Chorzów 40911.

Treść:

DZIAŁ URZĘDOWY

1.

Rozporządzenie

Ministra Opieki Społecznej

z dnia 10 grudnia 1936 r.

wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Reform Rolnych i Ministrem Przemysłu i Handlu o dozorze nad mięsem i przetworami mięsnymi.

(Dz. Ust. Rz. P. Nr 92, poz. 643).

Na podstawie art. 8 pkt. a), b), c), d), e), g) i art. 10 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorze nad artkułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr 36 poz. 343), art. 1 ust. 1 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 21 czerwca 1932 r. o przekazaniu zakresu działania Ministra Spraw Wewnętrznych w sprawach zdrowia publicznego Ministrowi Pracy i Opieki Społecznej (Dz. U. R. P. Nr 52 poz. 493) art. 1 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 12 lipca 1932 r. o wprowadzeniu nazwy „Minister Opieki Społecznej" i Ministerstwo Opieki Społekznej" (Dz. U. R. P. Nr. 64, poz. 597) oraz w związku z ustawą śląską z dnia 16 maja 1934 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. Śl. Nr. 14, poz. 27) zarządza się co następuje:

Rozdział I.

Przepisy ogólne.

§ 1.

Przepisom niniejszego rozporządzenia podlegają:

1. mięso przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia;

2. przetwory mięsne przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia:

a) wędliny i inne wyroby wędliniarskie,

b) konserwy mięsne,

c) potrawy mięsne,

d) wyciągi mięsne;

3. sprzedaż i inne wprowadzanie w obieg mięsa i jego przetworów;

4. miejsca wyrobu przetworów mięsnych oraz miejsca przechowywania, sprzedaży mięsa i jego przetworów;

5. naczynia i przyrządy używane przy wyrobie przetworów mięsnych oraz przy sprzedaży mięsa i jego przetworów.

§ 2.

Przez nazwę „mięso" rozumie się wszystkie, przeznaczone do spożycia przez ludzi, części zwierząt ciepłokrwistych (zwierząt rzeźnych, ptactwa bitego, dziczyzny):

a) niepoddane żadnym zabiegom z wyjątkiem chłodzenia,

b) poddane zabiegom nie zmieniającym własności mięsa lub których działanie może być z łatwością usunięte, jako to: mrożenie, ozonowanie, suszenie, krótkotrwałe wędzenie, moczenie w occie (marynowanie), powierzchowne działanie dozwolonymi środkami konserwującymi (§ 5 ust. 1, pkt. 1) lit f), zabezpieczenie przed dostępem powietrza warstwą tłuszczu, żelatyny itp., wstrzyknięcie do naczyń krwionośnych lub tkanki mięsnej dozwolonych środków konserwujących.

§ 3.

1. Przez nazwę „przetwory mięsne" rozumie się mięso poddane zabiegom, pod których wpływem utraciło ono całkowicie pierwotne właściwości mięsa surowego, bez możności ich odzyskania. Zabiegami tymi mogą być:

1) silne solenie, wędzenie, peklowanie w połączeniu z mieleniem siekaniem, rozdrabnianiem lub bez takiego połączenia;

2) zabezpieczenie przed zepsuciem drogą sterylizacji w szczelnych powłokach (naczyniach) lub drogą usunięcia powietrza z tych powłok (naczyń);

3) gotowanie, smażenie, pieczenie, duszenie.

2. W szczególności:

1) przez nazwę „wędliny" rozumie się przetwory mięsne poddane zabiegom wyszczególnionym w ust. 1 pkt. 1), jako to: kiełbasy, szynki, boczki itp.; przez nazwę „inne wyroby wędliniarskie" rozumie się: kiszki, salcesony i inne mieszanki mięsne;

2) przez nazwę „konserwy" w znaczeniu ogólnym rozumie się przetwory mięsne poddane zabiegom wyszczególnionym w ust. 1 pkt. 1 i 2), lub rówież zabiegom w pkt. 3), czyniącym je zdolnymi do przetrwania dłuższego okresu czasu bez cech zepsucia;

3) przez nazwę „potrawy mięsne" rozumie się przetwory mięsne poddane zabiegom wyszczególnionym w ust. 1 pkt. 3), jako to: pieczenie, pasztety, galarety, majonezy itp.;

4) przez nazwę „wyciągi mięsne" rozumie się preparaty z soku mięsnego, jako to: buliony, ekstrakty itp.

3. Wymienione w ust. 2) przetwory mięsne mogą być sporządzane z dodatkiem właściwych domieszek i przypraw lub bez takiego dodatku.

§ 4.

1. Mięso, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, musi odpowiadać wszystkim weterynaryjnym przepisom dla mięsa zdatnego do spożycia dla ludzi oraz być właściwie znakowane.

2. Ptactwo bite oraz dziczyzna, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, muszą odpowiadać przepisom weterynaryjnym.

§ 5.

1. Zabrania się:

1) sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia mięsa:

a) zanieczyszczonego,

b) zepsutego,

c) spleśniałego,

d) o barwie, zapachu i smaku nienormalnym,

e) barwionego,

f) z dodatkiem środków konserwujących z wyjątkiem soli kuchennej, cukru, saletry, octu fermentacyjnego jadalnego lub najwyżej 15% jadalnego roztworu kwasu octowego oraz soli kuchennej z dodatkiem azotynu sodowego (§ 1 rozporządzenia Ministra Opieki Społecznej z dnia 21. VI. 1934 r. w sprawie zmiany rozporządzenia z dnia 24 czerwca 1931 r. o konserwowaniu artykułów żywności — Dz. U. R. P. Nr 61, poz. 521),

g) nadmuchanego powietrzem;

2) przechowywania mięsa siekanego i mielonego

2. Dopuszczalna jest sprzedaż lub inny obieg mięsa mielonego i siekanego na żądanie i w obecności kupującego.

§ 6.

1. Przetwory mięsne powinny być sporządzone z materiałów nienagannych co do jakości, w szczególności:

1) mięso używane do tych celów powinno odpowiadać wszystkim warunkom dla mięsa, wyszczególnionym w § 4 i w § 5 ust. 1 pkt. 1);

2) woda, używana przy wyrobie, powinna być bezwzględnie czysta i odpowiadać warunkom wymaganym dla dobrej wody do picia dla ludzi;

3) sól powinna być jadalna; niedopuszczalna jest do tych celów sól tzw. „bydlęca" i wszelka skażona;

4) tłuszcze powinny odpowiadać obowiązującym przepisom;

5) wszelkie inne domieszki (mąka, kasza, krew, przyprawy korzenne, saletra, ocet itp.) powinny mieć własności prawidłowe i być nieszkodliwe dla zdrowia.

2. Otoka w stanie surowym nie może być używana do wyrobu przetworów mięsnych.

§ 7.

1. Wędliny i inne wyroby wędliniarskie przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, nie mogą wykazywać jakichkolwiek śladów zepsucia.

2. Siekanie oraz mielenie mięsa powinno się odbywać maszynowo przy użyciu siły ręcznej lub mechanicznej, inne rozdrabnianie mięsa może się odbywać ręcznie nożem lub innym ostrym narzędziem.

3. Dodatkami do wędlin i innych wyrobów wędliniarskich mogą być:

1) woda w ilości niezbędnej do wyrobu;

2) saletra w ilości nie przekraczającej 3 gr na 1 kg mięsa;

3) mąka jedynie do wyrobów wędliniarskich wątrobianych i krwawych w ilości najwyżej do 2% oraz kasza, bułka do innych wyrobów.

4) sól i przyprawy korzenne w ilości niezbędnej;

4. Wędliny, oznaczone jako „czysto wieprzowe" mogą być sporządzane jedynie z mięsa wieprzowego.

§ 8.

1. Na powłoki wędlin i innych wyrobów wędliniarskich mogą być używane:

1) powłoki zwierzęce, jak: jelita, pęcherze, żołądki, przełyki, gęsie szyjki, odpowiadające przepisom weterynaryjnym, należycie i dokładnie oczyszczone; jelita końskie mogą być używane tylko do wyrobu przetworów z mięsa końskiego (§ 21);

2) powłoki sztuczne.

Oczyszczanie powłok wymienionych w pkt. 1) może odbywać się jedynie w szlamiarniach urządzonych zgodnie z postanowieniami § 23 wyłącznie przy rzeźniach. Postanowienie to nie dotyczy kiełbaśnic, które po pierwszym oczyszczeniu w rzeźni mogą być szlamowane w wytwórniach wędliniarskich.

2. Powłoki powinny być szczelnie wypełnione zawartością mięsną.

3. Powłoki sztuczne powinny być sporządzone z materiału przezroczystego, jasnego i nie mogą być klejone; mogą one być barwione jedynie barwnikami dopuszczonymi do barwienia artykułów żywności w myśl obowiązujących przepisów szczególnych.

4. Zabrania się sprzedaży lub innego wprowadzania w obieg i używania powłok zwierzęcych nieczystych, źle wyszlamowanych, zniszczonych, zwłaszcza podziurawionych, sfermentowanych, łatwo łamliwych, barwionych, o smaku mydlanym lub zjełczałym, mających woń smrodliwą, gnilną lub plamy rdzawe. Zakaz barwienia nie dotyczy powłok zwierzęcych, używanych do przetworów z mięsa mielonego i siekanego. Powłoki te mogą być barwione tylko barwnikami dopuszczonymi do barwienia artykułów żywności.

§ 9.

1. Konserwy mięsne, w znaczeniu ścisłym są to przetwory mięsne utrwalone drogą sterylizacji, w szczelnie zamkniętych puszkach blaszanych, słojach szklanych lub innych do tego celu przeznaczonych naczyniach.

2. Konserwy mięsne muszą mieć prawidłowy wygląd i smak i nie wykazywać jakich kolwiek śladów zepsucia.

3. Na naczyniach z konserwami powinny być uwidocznione:

1) rodzaj mięsa, z którego konserwy zostały przygotowane;

2) nazwa firmy i jej siedziba.

4. Naczynia metalowe (puszki), z wyjątkiem aluminiowych, powinny być należycie ocynowane (pobielane). Pobiała tych naczyń nie może zawierać zanieczyszczeń powyżej 1%.

5. Używanie do tego celu naczyń cynkowanych jest wzbronione.

6. Tuby metalowe do past powinny być sporządzone całkowicie z materiałów nieszkodliwych dla zdrowia, np. glinu, cyny.

§ 10.

Potrawy mięsne (pieczenie, pasztety, galaretki, majonezy itp.) powinny być sporządzane z produktów świeżych i domieszek nieszkodliwych dla zdrowia.

§ 11.

1. Wyciągi mięsne (buliony, ekstrakty, proszki mięsne. peptony itp.) nie mogą wykazywać jakichkolwiek śladów zepsucia; jako środek konserwujący dopuszczalna jest jedynie sól kuchenna.

2. Nazwa „wyciąg mięsny" nie może być stosowana dla preparatów sporządzonych nie z mięsa.

3. Wyciągi muszą być oznaczone nazwą właściwą dla mięsa, z którego zostały wytworzone.

4. Dodatki (jarzyny, korzenie, sól itp.) nie mogą przekraczać wagowo $^1/_4$ masy produktu gotowego.

5. Opakowanie bezpośrednie preparatów wymienionych w ust. 1 (np. kostek bulionowych) nie może zawierać szkodliwych dla zdrowia me-

tali (ołów, arsen, kadm, rtęć) i ich związków oraz barwników nie dopuszczonych do barwienia artykułów żywności: w szczególności cynfolia powinna być wolna od ołowiu.

§ 12.

Zabrania się:

1) przerabiania dla celu spożycia mięsa uznanego za niezdatne, warunkowo zdatne lub mniej wartościowe;

2) sprzedaży i innego wprowadzania w obieg dla spożycia oraz używania do wyrobu przetworów mięsnych odpadków rzeźnianych, jako to: części płciowych, wycinków odbytu, uszów, oczu, woreczka pępkowego świń, wyporków, skrawin i skóry, z wyjątkiem skóry i chrząstek usznych cielęcych i świńskich;

3) używanie ponadto:

a) żołądków i jelit do treści wędlin,

b) ścięgien i kości do innych wyrobów wędliniarskich;

4) barwienia przetworów mięsnych.

§ 13.

1. Do czynności związanych z wyrobem przetworów mięsnych, z przewozem sprzedażą mięsa i przetworów mięsnych, nie mogą być dopuszczone osoby dotknięte ostrą chorobą zakaźną lub gruźlicą w postaci niebezpiecznej dla otoczenia, chorobą skórną zaraźliwą lub wzbudzającą wstręt oraz stykające się z zakaźnie chorymi.

2. W razie wystąpienia objawów choroby zakaźnej oraz stwierdzenia lub uzasadnionego podejrzenia o nosicielstwo zarazków u osób zatrudnionych czynnościami przy mięsie i przetworach mięsnych, właściciel przedsiębiorstwa jest obowiązany usunąć te osoby od pełnienia tych czynności.

3. Personel zajęty przy pracy powinien mieć czyste ręce, krótko obcięte paznokcie, nosić białe czapki (czepki) i przestrzegać wzorowej czystości. Ponadto personel zajęty przy wyrobie przetworów mięsnych, powinien nosić czyste, białe fartuchy, z krótkimi rękawami, zaś personel zajęty przy sprzedaży mięsa i przetworów mięsnych — czyste, białe fartuchy z długimi rękawami.

Rozdział II.

Sprzedaż
i inne wprowadzanie w obieg mięsa.

§ 14.

Wszelkie czynności związane z załadowaniem, przewozem i wyładowaniem mięsa, powinny się odbywać w warunkach zabezpieczających mięsa od wszelkich zanieczyszczeń, zepsucia i udzielania się mięsu złej woni.

W szczególności:

1) mięso przeznaczone do załadowania w przesyłkach drobnicowych powinno być całkowicie i czysto opakowane;

2) mięso nie może być przewożone wraz z żywymi zwierzętami, skórami zwierzęcymi, szmatami, brudnymi naczyniami itp.

§ 15.

1. Wozy (samochodowe, konne, ręczne) do przewożenia mięsa powinny mieć ściany gładkie, szczelne, dające się łatwo oczyścić. Wozy ręczne i konne poza tym powinny mieć ściany z twardego drzewa, ścisłe, należycie heblowane i pokostowane (nie malowane); o ile wyłożone są blachą, blacha ta powinna być ze stali nierdzewnej, spawana (nie lutowana) na zgięciach. Wozy do przewożenia mięsa powinny być kryte i tak zamknięto, aby mięso nie zwisało i nie było wystawione na zanieczyszczenie; nie mogą one być używane do żadnych innych celów.

2. Wozy mają być zaopatrzone w tablice z nazwą firmy (właściciela) i jej adresem.

3. Przy przenoszeniu mięsa mają pracownicy używać czystych nieprzemakalnych kurtek i czapek.

4. Zabrania się przewożenia razem z mięsem zwierząt żywych, bitych zwierząt w skórze, skór zwierzęcych, szmat, brudnych naczyń, odpadków oraz przedmiotów wydzielających ostrą woń.

§ 16.

W rozumieniu niniejszego rozporządzenia:

1) „Miejsca sprzedaży mięsa“ są to:

a) hale mięsne,

b) sklepy rzeźnicze (jatki),

c) sklepy z ptactwem bitym i dziczyzną,

d) sklepy (jatki) z mięsem końskim,

e) tanie jatki.

2) „Wytwórnie wędliniarskie“ są to miejsca wyrobu przetworów wyszczególnionych w § 1 pkt. 2) lit. a).

3) „Wędliniarnie“ są to miejsca sprzedaży przetworów mięsnych wyszczególnionych w § 1 pkt. 2) lit. a) i c).

§ 17.

1. Miejsca sprzedaży mięsa powinny być oddalone conajmniej o 3 m od ustępów ogólnych skanalizowanych, zaś od ustępów nie skanalizowanych, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników co najmiej o 10 m.

2. Przy halach mięsnych powinna być urządzona chłodnia dla przechowywania większych zapasów mięsa, zaś przy innych miejscach sprzedaży mięsa — chłodnia lub lodownia podręczna względnie piwnica czysta, sucha, przewiewna, z podłogą nie przepuszczalną; hale mięsne ponadto powinny być zaopatrzone w urządzenia z wodą bieżącą, dobrą do picia dla ludzi, oraz węże do zmywania podłóg i ścian i zlew. Poszczególne miejsca sprzedaży mięsa mogą korzystać ze wspólnej chodni.

3. Miejsca sprzedaży mięsa powinny być widne, suche, posiadać możność łatwego przewietrzenia (wentylacja naturalna lub wzorowa sztuczna). Podłoga powinna być z materiału trwałego i nieprzepuszczalnego, dającego się łatwo czyścić (cement, beton, płytki terrakotowe itp.). Ściany powinny być malowane jasną farbą olejną lub wyłożone materiałem nieprzepuszczalnym, dającym się łatwo myć, co najmniej do górnej granicy pomieszczenia mięsa; powyżej zaś ściany mogą być bielone.

4. Miejsca sprzedaży mięsa, znajdujące się w suterynach, powinny odpowiadać wszystkim przepisom niniejszego rozporządzenia, przewidzianym dla miejsc sprzedaży mięsa, a ponadto następującym warunkom:

1) zagłębienie poniżej poziomu terenu nie może przekraczać 1,5 m,

2) okna powinny się znajdować całkowicie powyżej poziomu terenu,

3) wysokość pomieszczeń nie może być mniejsza niż 2,5 m,

4) stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1:10,

5) w pomieszczeniu powinna być urządzona wzorowa wentylacja sztuczna zastępująca otwieranie okien.

5. Przyrządy do mięsa powinny odpowiadać wymaganiom następującym:

1) haki do wieszania mięsa powinny być metalowe (cynkowane, cynowane lub niklowane), szklane względnie porcelanowe, przytwierdzone wzdłuż ścian w ten sposób, by mięso wzajemnie do siebie i do ścian nie przylegało;

2) płyty stołów do mięsa — z marmuru, szkła lub drzewa twardego, niesmolistego, o powierzchni gładkiej, bez szpar i szczelin i niemalowanej;

3) kloce i deski do rąbania i krajania mięsa — z drzewa twardego, niesmolistego, gładkie, bez szpar i szczelin;

4) płyty do wag — z materiału nie rdzewiejącego, niemalowane (marmurowe, kamienne, metalowe, drewniane, szklane, porcelanowe. fajansowe, kamionkowe itp.).

6. W każdym miejscu sprzedaży powinna być umywalnia z wodą bieżącą dobrą do picia dla ludzi, spluwaczki wodne codziennie opróżniane i myte oraz pomieszczenie lub szafa na ubranie zatrudnionego personelu.

7. Do opakowania mięsa należy używać czystego papieru. Używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

§ 18.

1. Zabrania się w miejscach sprzedaży mięsa:

1) sprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich oraz wszelkich innych artykułów żywności;

2) wywieszania (wystawiania) na zewnątrz tych miejsc oraz w drzwiach (odrzwiach) mięsa, przeznaczonego do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia oraz wystawiania kloców do mięsa na zewnątrz jatek;

3) przetrzymywania mięsa zepsutego, skór surowych i suchych, pierza, rogów, kopyt (z wyjątkiem nóżek cielęcych i wieprzowych), wyporków cielęcych, nie oczyszczonych podrobów i wnętrzności oraz mięsa nieoznakowanego przez organa weterynaryjne;

4) przetrzymywania mięsa przeznaczonego do obiegu w pomieszczeniach mieszkalnych;

5) trzymania mięsa bezpośrednio na lodzie;

6) przetrzymywania w miejscach sprzedaży mięsa ptactwa żywego, ptactwa bitego nieskubanego;

7) skubanie ptactwa bitego i podskubywania ptactwa żywego;

8) bicia ptactwa;

9) trzymania zwierząt domowych,

2. Na drzwiach wejściowych powinien być wyraźny napis „wprowadzenie psów jest wzbronione".

§ 19.

Zabrania się:

1) sprzedaży mięsa, dziczyzny w kawałkach i ptactwa oskubanego:

a) na targach i rynkach w straganach otwartych,

b) w handlu obnośnym;

2) bicia ptactwa na targach i rynkach.

§ 20.

W sklepach, w których sprzedaż bitego ptactwa i dziczyzny stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, przedmioty te powinny być umieszczone w miejscu oddzielnym w ten sposób, by nie stykały się z innymi artykułami żywności.

§ 21.

1. Sklepy (jatki) z mięsem końskim oraz z przetworami z mięsa końskiego lub z domieszką mięsa końskiego powinny mieścić się oddzielnie i być oznaczone wyraźnym napisem „sprzedaż mięsa końskiego" i rysunkiem głowy konia.

2. Wszelkie przetwory z mięsa końskiego lub z domieszką mięsa końskiego muszą być oznaczone wyraźnym napisem „z mięsa końskiego" i rysunkiem głowy konia, wybitym na plombie.

3. W sklepach tych nie wolno sprzedawać mięsa innego rodzaju.

4. Przetwory z mięsa końskiego mogą być wyrabiane tylko w specjalnie przeznaczonych do tego celu wytwórniach.

§ 22.

1. Wszystkie miejsca sprzedaży mięsa powinny być utrzymywane w dokładnej czystości. W szczególności: lokal powinien być przynajmniej raz na dzień dokładnie przewietrzany, ściany olejne lub kaflowe oraz podłogi powinny być zmywane codziennie po skończonej pracy. Zamiatanie na sucho oraz posypywanie podłóg po zamieceniu piaskiem lub innymi sypkimi materiałami, z wyjątkiem trocin jest wzbronione.

2. Płyty stołów, deski oraz inne przyrządy muszą być myte codziennie gorącym rozczynem sody, noże, wagi i wszystkie inne narzędzia dokładnie oczyszczone. Kloce powinny być codziennie do pracy wycierane solą dokładnie, a w miarę niszczenia się powierzchni — spiłowywane. Boki kloców powinny być politurowane lub malowane białą farbą olejną.

3. Odpadki mięsne powinny być umieszczane w szczelnie zamkniętych naczyniach o ścianach wewnątrz gładkich, niewsiąkliwych, dających się łatwo oczyszczać; zawartość należy codziennie usuwać, a same naczynia oczyszczać.

4. Lokal powinien być wolny od myszy, szczurów, robactwa itp. W razie ich pojawienia się należy je wytępić szybko i radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrożności przy używaniu środków szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

5. Lokal sprzedaży nie może łączyć się bezpośrednio z miejscem uboju zwierząt ani z mieszkaniem lub służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku lub noclegu.

6. Okna otwierane należy w porze letniej zabezpieczać przed owadami gęstymi, trwałymi siatkami.

7. Mięso przeznaczone na sprzedaż powinno być zabezpieczone od zanieczyszczeń (pył, kurz, owady), od działania promieni słonecznych oraz woni przenikliwej.

8. Przepisy § 30, z wyjątkiem pkt. 6), mają zastosowanie do miejsc sprzedaży mięsa.

Rozdział III.

Wytwórnie przetworów mięsnych.

§ 23.

1. Szlamarnie, przeznaczone do czyszczenia jelit na powłoki wędlin i innych wyrobów wędliniarskich, powinny mieć pomieszczenie należycie oświetlone, zaopatrzone w dobrą wentylację i w urządzenia dostarczające obfitą ilość bieżącej wody ciepłej i zimnej.

2. Ściany pomieszczeń powinny być malowane jasną farbą olejną lub wyłożone płytkami terrakotowymi do wysokości co najmniej 2 m. Podłoga powinna być z materiału nieprzepuszczalnego (cement, beton, płytki terrakotowe itp.)

3. Szlamarnie powinny być zaoapatrzone w wanny wysokości około 1 m, w stoły ze szczelnego, twardego drzewa oraz w odpowiednią do rozmiarów produkcji liczbę naczyń drewnianych (balii) i w aparaty do przedmuchiwania jelit.

4. W szlamarniach powinno być, poza pomieszczeniem do szlamowania jelit, oddzielne pomieszczenie do solenia jelit.

§ 24.

1. Wytwórnie wędliniarskie w dzielnicy osiedli, mających urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne, mogą się mieścić tylko w lokalach, połączonych z siecią wodociągową i kanalizacyjną.

2. Przy ulicach osiedli, nie mających urządzeń wodociągowych i kanalizacyjnych, wytwórnie te mogą się mieścić tylko w lokalach zaopatrzonych w wodę dobrą do picia dla ludzi i w miejscowe urządzenia do usuwania nieczystości.

3. Woda używana do wyrobu przetworów mięsnych powinna odpowiadać warunkom przewidzianym w obowiązujących przepisach dla wody do picia i potrzeb gospodarczych. Dobroć wody powinna być stwierdzona wynikami badania. Powiatowa władza administracji ogólnej

obowiązana jest, na żądanie właściciela wytwórni, pobrać probę wody celem jej zbadania. Koszty badania wody obciążają właściciela wytwórni. Odpis wyników badania wody powinien być przesłany przez powiatową władzę administracji ogólnej właścicielowi wytwórni.

§ 25.

1. Wytwórnie wędliniarskie powinny być oddalone co najmniej o 3 m od ustępów ogólnych skanalizowanych, zaś od ustępów nieskanalizowcnyach, dołów ustępowych, obór, stajen, chlewów, gnojowisk i śmietników - co najmniej o 10 m.

2. O ile na danej nieruchomości lokal przeznaczony na wytwórnię wędliniarską, przylega do ustępu położonego na nieruchomości sąsiedniej, lokal ten powinien być tak izolowany, aby był zabezpieczony przed przenikaniem do niego cieczy i zanieczyszczonego powietrza z ustępu.

3. Wytwórnie wędliniarskie znajdujące się w suterenie powinny odpowiadać wszystkim przepipom przewidzianym w niniejszym rozporządzeniu dla wytwórni wędliniarskich, z wyjątkiem przepisu § 27 ust. 1 zdanie pierwsze, a ponadto warunkom, wyszczególnionym w § 17 ust. 4.

§ 26.

1. Lokal wytwórni wędliniarskiej powinien składać się z pomieszczeń przeznaczonych na:

1) warsztat,

2) peklownię (solarnię) i chłodnię,

3) wędzarnię,

4) ubieralnię i natryski,

5) skład podręczny na wyroby gotowe.

2. Peklownia, chłodnia i wędzarnia mogą być wspólne dla szeregu warsztatów i znajdować się poza nimi.

3. Warsztat może być połoczony z wędzarnią, o ile rozmiar pomieszczenia na to pozwala.

4. Peklownia, chłodnia i skład podręczny na wyroby gotowe mogą być w jednym pomieszczeniu.

§ 27.

1. Wysokość pomieszczeń wytwórni wędliniarskich powinna wynosić co najmniej 3 m. Izby powinny być widne, suche i tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało co najmniej 4 m kw. powierzchni. O ile peklownia i chłodnia mieszczą się w suterenie, wysokość tych pomieszczeń może wynosić 2,5 m.

2. Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1 : 10.

3. Ściany powinny być gładkie i czyste; o ile nie są malowane farbą olejną, powinny mieć do wysokości co najmniej 2 m jasną lamperię olejną lub z materiału dającego się łatwo myć.

4. Podłogi powinny być z trwałego, nieprzepuszczalnego materiału (beton, cement, płytki terrakotowe), szczelne, gładkie, jednolite, przy tym podłogi w izbach, przeznaczonych na warsztat i solarnię, zaopatrzone w ścieki z odpowiednim spadkiem do urządzeń kanałowych lub studzienki ściekowej.

5. Lampy, przy oświetleniu naftowym, powinny być zawieszone u sufitu lub na ścianie.

6. W izbach, przeznaczonych na warsztat, solarnię i skład, powinna być urządzona należyta wentylacja naturalna lub sztuczna, czynna w miarę potrzeby całą dobę. Nad kotłami powinny być urządzenia wyciągowe do pary.

7. Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wytwórni, zatrudniającej 6. i więcej pracowników.

§ 28.

1. Stoły i kloce, kadzie i beczki, przeznaczone na pomieszczenie przetworów mięsnych, powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane. gładkie, jednolite, bez szczelin i szpar; naczynia do wody powinny być zaopatrzone w szczelne pokrywy oraz w specjalne czerpaki.

2. Kotły oraz inne naczynia metalowe, o ile nie są aluminiowe lub żelazne, powinny być należycie ocynowane, pobiała wewnętrzna nie może zawierać zanieczyszczeń ponad 1%.

3. W warsztacie powinna się znajdować umywalnia z dobrą do picia dla ludzi wodą bieżącą, mydłdm, szczotką do rąk oraz czystymi ręcznikami, we wszystkich zaś izbach spłuwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte.

4. Postanowienia § 22 mają tu zastosowanie.

§ 29.

1. W peklowni i chłodni temperatura nie powinna przekraczać + 7° C

2. Trzymanie mięsa i przetworów mięsnych bespośrednio na lodzie jest niedopuszczalne.

3. Ubieralnia powinna znajdować się w tym samym lokalu, co wytwórnia wędliniarska. W ubieralni powinny być: umywalnia z wodą dobrą do picia dla ludzi, mydłem i czystymi ręcznikami, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek, pantofli oraz ławki lub krzesła. Szafy powinny mieć drzwi z siatki drucianej. Natrysk powinien być umieszczony w miejscu odgrodzonym ścianką wysokości 2 m.

§ 30,

Zabrania się:

1) siadać na stołach, sprzętach, przeznaczonych do wyrobu i sprzedaży przetworów mięsnych,

2) mieć przy pracy obnażone ciało prócz ramion,

3) spluwać na podłogę,

4) palić tytoń,

5) chodzić do ustępu w fartuchach przeznaczonych do pracy i nosić je poza miejscem pracy.

6) wpuszczać do wytwórni wędliniarskiej osoby obce w czasie trwania pracy,

7) przechowywać w wytwórni wędliniarskiej przedmioty i produkty, nie mające zastosowania do danego przemysłu, w szczególności wszelkie przedmioty, które mogą udzielić wyrobom złej woni lub je zanieczyścić, np. naftę' brudne naczynia, odzież itp.

§ 31.

1. Wędzenie przetworów mięsnych może odbywać się:

1) w wytwórniach wędliniarskich,

2) w wędzarniach przemysłowych.

2. Przez nazwę „wędzarnie przemysłowe" rozumie się zakłady trudniące się zawodowo wędzeniem przetworów mięsnych dostarczanych przez wytwórców tych przetworów, a przeznaczonych do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia.

3. Wędzarnie, wymienione w ust. 1, powinny być tak urządzone, by nie psuły powietrza w zamieszkałym otoczeniu przez dym, swąd lub złą woń.

4. Wędzarnie przemysłowe nie mogą znajdować się w śródmieściu ani w budynkach mieszkalnych i powinny mieć ogdzielne wejście.

5 Do wędzarń przemysłowych mają zastosowanie przepisy §§ 24 i 25.

§ 32.

1. Lokal wędzarni przemysłowej powinien składać się z pomieszczeń na:

1) warsztat,

2) skład na produktu surowe,

3) skład na produkty gotowe,

4) ubieralnię i natryski.

2. Pomieszczenia, wymienione w ust. 1 pkt. 2) i 3), powinny być chłodzone (chłodnie). Dopuszczalne jest korzystanie z chłodni miejskich lub chłodni wspólnej dla szeregu wędzarń.

§ 33.

1. Wysokość pomieszczeń wędzarni przemysłowej powinna wynosić co najmniej 3 m. Izby powinny być widne, suche, a pomieszczenia na warsztat tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało co namniej 4 m kw. powierzchni. Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmiej 1 : 10.

2. Sciany i sufit w wędzarni przemysłowej powinny być pokryte materiałem łatwo zmywalnym i być gładkie i czyste; o ile ściany nie są malowane farbą olejną, powinny mieć do wysokości co najmniej 2 m jasną lamperię olejną lub z materiału dającego się łatwo myć.

3. Podłogi powinny być z trwałego nieprzepuszczalnego materiału (beton, cement, płytki terrakotowe itp.), szczelne, gładkie, jednolite; podłoga w pomieszczeniu na warsztat powinna być zaopatrzona w ścieki z odpowiednim spadkiem do urządzeń kanałowych lub studzienki ściekowej.

4. W izbach wędzarni powinna być urządzona należyta wentylacja naturalna lub wzorowa sztuczna, czynna w miarę potrzeby całą dobę.

5. Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wędzarni przemysłowej zatrudniającej 5 lub więcej pracowników i umieszczone w miejscu odgrodzonym ścianką wysokości 2 m.

6. Ubieralnia powinna znajdować się w lokalu wędzarni. W ubieralni powinna być umywalnia z wodą bieżącą, dobrą do picia dla ludzi, mydłem i czystymi ręcznikami, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek, pantofli oraz ławki lub krzesła. Szafy powinny mieć drzwi z siatki drucianej.

7. We wszystkich izbach powinny znajdować się spluwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte.

8. Lampy, przy oświetleniu naftowym, powinny być wiszące u sufitu lub na ścianie.

9. Płyty stołów powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane, gładkie, jednolite, bez szczelin i szpar, niemalowane.

§ 34.

1. Lokal wędzarni przemysłowej oraz wszystkie przyrządy i narzędzia winny być utrzymywane w dokładnej czystości; ściany i podłogi zmywane codziennie po skończonej pracy; zamiatanie na sucho jest wzbronione. Stoły należy myć codziennie gorącym rozczynem sody.

2. Lokal wędzarni przemysłowej powinnien być wolny od myszy, szczurów, robactwa itp. W razie ich pojawienia się należu je wytępić szybko i radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrozności przy używaniu środków szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

3. Lokal wędzarni przemysłowej nie może służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku lub noclegu.

4. Okna otwierane należy w porze letniej zabezpieczać przed owadami gęstymi, trwałymi siatkami.

§ 35.

1. Produkty surowe i gotowe w wędzarni przemysłowej powinny być zabezpieczone od zanieczyszczeń (pył, kurz, owady) i od działania promieni słonecznych oraz woni przenikliwej.

2. W składach wędzarni przemysłowej na produkty surowe i gotowe temperatura nie powinna przekraczać + 7° C.

3. Trzymanie mięsa i przetworów mięsnych bezpośrednio na lodzie jest niedopuszczalne.

4. Przepisy § 30 mają tu zastosowanie.

§ 36.

Wytwórnie produkujące konserwy oraz wyciągi mięsne powinny odpowiadać przepisom §§ 22, 24, 25, 27, 28, 29 i 30. Liczba i wielkość pomieszczeń wytwórni powinny być dostosowane do rozmiarów produkcji, zaś rodzaj pomieszczenia, naczynia i przyrządy—do rodzaju produkcji.

Rozdział IV.

Sprzedaż i inne wprowadzenia w obieg przetworów mięsnych.

§ 37.

1. Przetwory mięsne (§ 1 pkt. 2) lit. a) i c) w czasie przewozu i przenoszenia powinny być zabezpieczone od wszelkich zanieczyszczeń.

2. W szczególności należy, by wozy i wszelkie inne przyrządy do rozwożenia tych wyrobów miały pokrywy, były utrzymane w czystości i nie używane do żadnych innych celów; o ile kosze i inne przyrządy do rozwożenia tycb wyrobów są umieszczane w szczelnych zamkniętych wozach, np. w specjalnych samochodach, wówczas warunek dotyczący zaopatrzenia tych koszów i przyrządów w przykrywy nie jest wymagany.

3. Przytwory mięsne, wyszczególnione w § 1 pkt. 2) lit. c), powinny być umieszczane na odpowiednich podstawach, np. półmiski, miski, salaterki.

4. Zabrania się:

1) przenosić w rękach do miejsc sprzedaży przetwory mięsne z wozów, koszów i innych przyrządów do przewożenia i przenoszenia;

2) stawiać i trzymać kosze i inne przyrządy z dnem przepuszczalnym na ziemi lub na podłodze, o ile dna ich z zewnątrz nie są zaopatrzone w listwy drewniane.

§ 38.

1. Do miejsc sprzedaży przetworów mięsnych wymienionych w § 1 pkt. 2) lit. a) i c) mają analogiczne zastosowanie przepisy §§ 17, 18 z wyjątkiem ust. 1 pkt. 1), i § 22.

2. Produkty umieszczone na stołach, półkach i w oknach wystawowych powinny być zabezpieczone przed dotykaniem ich rękami kupujących.

3. Napoczęte lub pokrajane wyroby powinny być umieszczone w gablotkach oszklonych lub pod kloszami przewiewnymi, na talerzach, podstawach (szklanych, porcelanowych, fajansowych). Gablotki od strony sprzedającego powiny być zaopatrzone w odrzucane gęste siatki druciane lub w przesuwane ramki z gestą siatką drucianą.

4. Wszelkie czynności, związane z krajaniem i odważaniem przetworów mięsnych bez powłok w sprzedaży detalicznej, powinny być uskuteczniane z pomocą odpowiednich przyrządów.

5. Do zawijania produktów gotowych do bezpośredniego spożycia (wędliny, mięso pokrajane) należy używać tylko czystego papieru pergaminowego, woskowanego lub satynowanego.

6. W miejscach sprzedaży przetworów mięsnych, obsługiwanych przez trzy lub więcej osób, osoby zajęte krajaniem tych przetworów nie mogą być zatrudnione odbiorem i wydawaniem pieniędzy.

7. W miejscach sprzedaży, w których sprzedaż przetworów mięsnych stanowi zasadniczą część przedsiębiorstwa, nie mogą być sprzedawane takie produkty, których zapach może się udzielić przetworom mięsnym. Miejsca sprzedaży, w których sprzedaż tych przetworów stanowią dodatkową część przedsiębiorstwa, powinny mieć dla tych przetworów oddzielne miejsce zdala od innych artykułów żywności.

8. W miejscach sprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich dopuszcza się sprzedaż mięsa z zachowaniem następujących warunków:

a) do sprzedaży mięsa powinien być oddzielny stół, oddzielne haki do wieszania mięsa, umieszczone oddzielnie od haków dla przetworów mięsnych, oraz oddzielne narzędzia i przyrządy;

b) do wszelkich czynności, związanych ze sprzedażą mięsa, jak rąbanie, krajanie, dzielenie, przenoszenie, odważanie mięsa, powinien być oddzielny personel, o ile warunki gospodarcze danego przedsiębiorstwa na to zezwalają.

9. Podawanie gorących potraw w miejscach sprzedaży przetworów mięsnych może odbywać się tylko w oddzielnych pomieszczeniach, odpowiadających przepisom dla tego rodzaju miejsc spożycia.

§ 39.

1. Wędliny oraz inne wyroby wędliniarskie, przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, powinny być zaopatrzone przez wytworców we własne plomby firmowe.

2. Wzory plomb powinny być zgłoszone przez wytworców do powiatowej władze administracji ogólnej dla zarejestrowania ich.

3. Plomby nakładane przez wytwórców powinny zawierać:

1) początkową literę imienia i nazwisko wytwórcy lub nazwę firmy,

2) nazwę powiatu oraz nazwę miejscowości, w której wędliny wyprodukowano,

3) numer rejestru.

4. Przy detalicznej sprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich plomba powinna być pozostawiona aż do końca sprzedaży poszczególnej sztuki lub wiązki.

5. Wędliny i inne wyroby wędliniarskie podpadające pod postanowienia ustępów 1., 2., 3., 4., a nie posiadające plomb lub posiadajsce plomby nie zgodne z przepisem ust. 3., podlegają zajęciu.

6. Wędliny oraz inne wyroby wędliniarskie przeznaczone do sprzedaży lub innego obiegu dla spożycia, sprzedawane spożywcom bezpośrednio przez wytworców w tych miejscowościach w których wyroby te zostały wytworzone, nie podlegają postanowieniom ust. 1. pod warunkiem umieszczenia w miejscu sprzedaży, na widocznym i dostępnym miejscu, wyraźnego napisu „wędliny własnego wyrobu“ wydanego przez cech wędliniarzy lub właściwą izbę przemysłowo-handlową albo izbę rzemieślniczą.

7. W razie odprzedaży wędlin i innych wyrobów wędliniarskich osobom trzecim celem wpuszczenia tych przetworów do obiegu wytwórca powinien je zaopatrzeć we własne plomby.

§ 40.

1. Handel okrężny wędlinami i innymi wyrobami wędliniarskimi na ulicach, podwórzach i po domach oraz handel tymi produktami na targowiskach, rynkach, straganach jest wzbronione.

2. W przypadkach wyjątkowych (jarmarki, odpusty itp.) powiatowa władza administracji ogólnej może każdorazowo zezwolić na sprzedaż wędlin i innych wyrobów wędliniarskich na targowiskach, rynkach, straganach pod warunkiem, że sprzedaż ta odbywać się będzie w pomieszczeniach krytych, czysto utrzymanych zabezpieczających produkty te od wszelkich zanieczyszczeń, oraz z odpowiednim zastosowaniem przepisów § 22 ust. 1, ust. 2 zdanie pierwsze, ust. 3 i 7.

§ 41.

1. Niezależnie od organów dozoru, wymienionych w § 4 lit. a i b) rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 1 czerwca 1929 r. o organizacji dozoru nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U R. P. Nr. 64, poz. 495), lekarze weterynaryjni wykonywają nadzór nad mięsem, wędlinami i innymi wyrobami wędliniarskimi w miejscach wymienionych w § 16 niniejszego rozporządzenia oraz na targach, jarmarkach, odpustach, jak również w czasie przewozu, a także sprawują nadzór nad oczyszczaniem i konserwowaniem jelit w szlamiarniach.

2. Do zakresu nadzoru weterynaryjnego, w rozumieniu ustępu pierwszego należy:

1) sprawozdanie w miejscach sprzedaży i w czasie przewozu:

a) czy mięso jest oznakowane zgodnie z przepisami weterynaryjnymi, czy w obiegu nie ma mięsa ze zwierząt nie podanych urzędowemu badaniu, albo mięsa niezdatnego i warunkowo zdatnego i czy mięso mniej wartościowe jest sprzedawane wyłącznie w specjalnie do tego celu wyznaczonych miejscach sprzedaży;

b) czy nie odbywa się sprzedaż mięsa końskiego w miejscach sprzedaży mięsa innych zwierząt;

c) czy wędliny i inne wyroby wędliniarskie są przepisowo oplombowane i nie zawierają pasożytów. w szczególności włośni i wągrów, jak również czy nie wykazują innych zmian chorobowych;

2) sprawdzanie w wytwórniach;

a) czy wędliny i inne wyroby wędliniarskie sporządzane są z mięsa urzędowo zbadanego i uznanego za zdatne do spożycia,

b) czy wędliny i inne wyroby wędliniarskie z mięsa końskiego sporządzone są w osobnych wytwórniach.

3. Do sprawdzania wędlin i innych wyrobów wędliniarskich przywożonych z innych miejscowości władza dozoru właściwa dla miejsca przeznaczenia wędlin może wyznaczyć punkty, w których sprawdzanie tych produktów powinno być uskuteczniane.

4. Wykonywanie czynności, zastrzeżonych dla lekarzy weterynaryjnych w niniejszym rozporządzeniu, powinno być powierzane lekarzom weterynaryjnym, specjalnie do celu tego wyznaczonym przez właściwą władzę wyznaczającą organa urzędowego badania zwierząt rzeźnych i mięsa.

Rozdział V.

Przepisy końcowe.

§ 42.

1. Przewóz mięsa i przetworów mięsnych z zagranicy podlega przepisom rozporządzenia Ministra Rolnictwa z dnia 5 lutego 1931 r. (Dz. U. R. P. Nr 54, poz. 443) w sprawie badania mięsa, wprowadzanego (przywożonego) z zagranicy.

2. Do mięsa i przetworów mięsnych przywożonych z obszarów, na których niniejsze rozporządzenie nie obowiązuje, mają zastosowanie przepisy niniejszego rozporządzenia.

3. O ile ze względu na zapotrzebowanie rynku zagranicznego wyrób przetworów mięsnych odbywać się będzie odmiennie od postanowień niniejszego rozporządzenia, wytwórca obowiązany jest donieść o tym bezzwłocznie powiatowej władzy administracji ogólnej.

§ 43.

Sprzedawcy mięsa, w szczególności w sprzedaży drobnicowej, są obowiązani, na żądanie władz i organów dozoru nad artykułami żywności i przedmiotami użytku, wskazywać źródło nabycia tego mięsa.

§ 44.

We wszystkich miejscach wyrobu i sprzedaży mięsa i przetworów mięsnych powinny znajdować się podręczne bezwonne środki opatrunkowe (gaza, wata, bandaż, jodyna).

§ 45.

Postanowienia niniejszego rozporządzenia, dotyczące poszczególnych miejsc sprzedaży mięsa oraz miejsc wyrobu i sprzedaży przetworów mięsnych, powinny być wywieszone na widocznym miejscu w pomieszczeniach wyszczególnionych w § 1. pkt 4).

§ 46.

Istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia miejsca sprzedaży mięsa oraz wytwórnie i miejsca sprzedaży przetworów mięsnych, zarówno jak szlamiarnie i wędzarnie przemysłowe' pwinny być doprowadzone do stanu wymaganego niniejszym rozporządzeniem do dnia 30 czerwca 1938 r., a co do postanowień § 24 ust. 1 — do dnia 31 grudnia 1938 r., w przeciwnym razie ulegną zamknięciu.

§ 47.

1. Powiatowa władza administracji ogólnej uprawniona jest do czynienia ulg w stosunku do istniejących:

1) miejsce sprzedaży mięsa, wytwórni i miejsc sprzedaży przetworów mięsnych — co do odległości ich od:

a) ustępów ogólnych skanalizowanych — do 2 m,

b) dołów ustępowych, obór, stajen., chlewów, gnojowisk, śmietników i ustępów ogólnych nieskanalizowanych — do 7 m:

2) miejsc sprzedaży mięsa, wytwórni i miejsc sprzedaży przetworów mięsnych, mieszczących się w suterenach, nie odpowiadających postanowieniom w § 17 ust. 4, o ile te miejsca sprzedaży i wytwórnie odpowiadają wszystkim innym przepisom dla tych miejsc sprzedaży i wytwórni, z wyjątkiem przepisu § 27 ust. 1 zdanie pierwsze;

3) wytwórni przetworów mięsnych — co do postanowień § 24 ust. 1, jeżeli nieruchomość, na której wytwórnia się mieści, nie jest połączona z siecią wodociągową i kanalizacyjną;

4) wytwórni przetworów mięsnych co do liczby pomieszczeń przewidzianych w § 26, w szczególności do wymagania oddzielnej ubieralni oraz co do wysokości tych pomieszczeń (§ 27 ust. 1 zdanie pierwsze);

5) miejsc sprzedaży mięsa — co do postanowień § 18 lit. a);

6) szlamiarni przy rzeźniach — co do oddzielnych pomieszczeń do sortowania i solenia jelit (§ 23 ust. 4);

7) wędzarni przemysłowych — co do postanowień § 31 ust. 3.

2. Ulgi przewidziane w ust. 1 pkt 3) i 5) mogą być przyznawane na okres czasu do lat 3 licząc od dnia wejścia w życie niniejszego rozporządzenia; terminy stosowania ulg, przewidzianych w pozostałych punktach ust. 1, pozostawia się decyzji wojewódzkiej władzy administracji ogólnej z tym, że terminy te nie mogą być krótsze od terminów przewidzianych w § 46.

§ 48.

Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem 1. stycznia 1937 roku.

Jednocześnie traci moc obowiązującą rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 30 czerwca 1932 r. o dozorze nad mięsem i przetworami mięsnymi, wydane w porozumieniu z Ministrem Rolnictwa i Ministrem Przemysłu i Handlu (Dz. U. R. P. Nr 64, poz. 603) oraz rozporządzenie Ministra Opieki Społecznej z dnia 3 lipca 1936 r. (Dz. U. R. P. Nr 56. poz. 409).

Minister Opieki Społecznej

(—) Marian Zyndram-Kościałkowski.

2.

Obwieszczenie

o wygaśnięciu cholery drobiu.

Na podstawie § 396 rozporządzenia Min. Roln. z dnia 9. I. 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 19) o zwalczaniu zaraźliwych chorób zwierzęcych, zmienionego rozporządzeniem Min. Roln. i Ref. Roln. z dnia 20. 6. 1936 r. (Dz. U. R. P. Nr. 50 poz. 36c) podaję do publicznej wiadomości, że w obejściach Myśliwca Leopolda, Hampel Marii i Lave Wiktorii w Goduli przy ul. Szkolnej L. 3 i 4 cholerę drobiu uznano urzędowo za wygasłą.

Świętochlowice, dnia 18 stycznia 1937 r.

Za Starostę

(—) Niedoba
p. Lek. wet.

3.

Ogłoszenie

Panu Naczelnikowi Gminy i Okręgu Urzędowego Wiktorowi Polakowi z Swiętochłowic udzieliłem urlopu wypoczynkowego na czas od 16. I. do 29. I. 1937 r.

Zastępstwo powierzyłem ławnikowi gminy p. Józefowi Hornikowi.

Swiętochłowice, dnia 11 stycznia 1937 r.

Starota i Przowodniczący Wydziału Powiatowego

(—) Szaliński.

Hasło chwili obecnej:

»Wszyscy bierzemy udział w pomocy dla bezrobotnych braci«

Odbito w Drukarni E. Leksan Świętochłowice, ul. Bytomska Nr. 23. — Telefon: 411-10.